EXTRASAM

NETTOYANT DEGRAISSANT PUISSANT			CONTACT ALIMENTAIRE	pH 13.5

▶Dégraissant surpuissant, ne nécessite pas d'action mécanique.

▶Efficace dès 1%.

LIEUX D'UTILISATION

Nettoyage du gros matériel roulant tels que : remorques, citernes, wagons très encrassés.
Industrie du bâtiment, la métallurgie, l'industrie agro-alimentaire, les abattoirs, l'agriculture, les collectivités, les garages, les stations-service, les sociétés de nettoyage, les entreprises de chauffage, etc.
Nettoyage des supports souillés tels que : machines et pièces métallurgiques, intérieurs de fours, fumoirs, dessus de fourneaux, sols en ciments, carrelages, etc.

MODE D'EMPLOI

EXTRASAM peut être dilué dans l'eau en diverses concentrations suivant le mode d'utilisation et l'encrassement du support :
- Nettoyage des sols, dessus de fourneaux, fumoirs, intérieurs de fours, en pulvérisation de 1 à 10 %.
- Nettoyage des pièces métalliques, en immersion de 3 à 5 %.
- Nettoyage des châssis de remorques, wagons, citernes, à la haute pression, de 3 à 5 % dans le bac mélangeur du nettoyeur.

Dans le cas de surfaces préalablement exposées au soleil, il est conseillé de mouiller le support avant la pulvérisation du produit et de ne pas laisser sécher avant rinçage.
Après chaque application d'EXTRASAM, rincer abondamment du haut vers le bas et de préférence à l'eau chaude.
Eviter tout contact avec aluminium, verres et alliages légers, surfaces peintes et matières plastiques.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : gel fluide
Couleur : incolore à jaune pâle
pH : 13 à 14 ± 0,2
Densité à 20°C : 1,04 ± 0,02
Solubilité : Soluble dans l'eau en toutes proportions

CONDITIONS D'EMPLOI

Eviter tout contact d'EXTRASAM avec les surfaces en verre, l'aluminium et les alliages légers (éventuellement protéger avec un détergent neutre à l'état pur). Dans tous les cas faire un essai préalable afin de vérifier la compatibilité avec le support.
Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.
Contact alimentaire : Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires (Pour cette utilisation, rinçage obligatoire).

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

FT1020005339030-0615

Vous souhaitez une démonstration : contactez votre commercial ou appelez-nous au 02.32.96.93.93

Nos fiches de données de sécurité sont disponibles 24h/24 sur Internet à l'adresse : **www.quickfds.com**

www.purodor-marosam.com

Purodor – Marosam - ZI – Route de Bourgtheroulde - 27670 BOSC ROGER EN ROUMOIS - Tél : 02 32 96 93 93 - Fax : 02 35 78 58 02